

## Gratin de citrouille



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 1 h

### Ingrédients

- 1 kg de citrouille
- 70 g de beurre
- 80 g de fromage râpé
- 20 g de farine
- 25 litre de lait
- 30 g de fromage râpé
- sel
- poivre
- muscade

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez la citrouille en morceaux. Faites cuire la citrouille dans le cuit vapeur pendant 30 minutes. Écrasez grossièrement la citrouille à l'aide d'une fourchette. Salez.
- 2 Disposez la purée de citrouille dans un plat à gratin. Parsemez de 50g de beurre coupé en petits dés. Mettez le plat dans le four et laissez cuire 15 minutes à 200°.
- 3 Pendant ce temps, préparez la sauce Mornay. Faites fondre 20g beurre dans une casserole. Incorporez-y la farine.
- 4 Ajoutez le lait d'un seul coup tout en remuant. Portez à ébullition et laissez cuire 5 minutes. Hors du feu incorporez-y 30g de fromage râpé.
- 5 Versez la sauce Mornay sur le plat de citrouille en l'étalant soigneusement. Saupoudrez de 50g de fromage râpé et de quelques noisettes de beurre. Remettez votre plat dans le four pendant 15 minutes.
- 6 Servez aussitôt sorti du four. Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

